



La Bohème

ES	_____	p. 1
EN	_____	p. 5
FR	_____	p. 9
DE	_____	p. 13
RU	_____	p. 17

ES

Entrées et salades

NOTRE FONDUE

Fondue de nuestros quesos servido con variedad de panes o vegetales

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Parmentier de patata y pavo confitado

SALADE NIÇOISE

Ensalada niçoise, atún, huevo, judía verde, tomate cherry y aderezo de mostazas

SALADE LYONNAISE

Ensalada lyonnasie, hojas verdes, crotones, tocino y huevo poché

QUICHE LORRAINE

Tartaleta de huevos, crema fresca, mozzarella y panceta

Soupes

SOUPE À L'OIGNON

Sopa de cebolla

VICHYSOISE

Crema de puerro



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

Plats principaux

CRÊPE DE POULET ET LÉGUMES

Crepa de pollo con vegetales, ensalada de espinacas y reducción de balsámico

CASSOULET

Guiso de alubias blancas y carne de cerdo

BLANQUETTE

Res estofada con zanahoria, cebolla y mantequilla

COQ AU VIN

Guiso de pollo al vino

STROGANOFF

Guiso de res y champiñones



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

Plats principaux

PORC DANS SON JUS

“Cochinito en su Jugo” confitado con patatas risoladas al aceite de oliva

LONGE DE BAR CONFIT

“Lomo de Robálo confitado” parmentier de zanahoria y esparragos verdes salteados a las hierbas provenzales

SAUMON À L'ANETH

Salmón al eneldo con alcachofas

SOUFFLÉ AUX CREVETTES ET COURGETTES

Soufflé de gambas y zucchini



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

Desserts

TARTE TATIN

Tarta de manzana
con helado de vainilla

BISCUIT AUX FIGUES

Biscuit de higos

CREME BRULÉE

FONDANT AU CHOCOLAT

Fondant de chocolate

TRIO DE SORBETS AUX AGRUMES

Trío de helados cítricos



EN

Entrées et salades

NOTRE FONDUE

Our cheese fondue served with a variety of breads, vegetables or cold cuts

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Potatoes and turkey confit parmentier

SALADE NIÇOISE

Nicoise salad, tuna, egg, green bean, cherry tomato and mustard dressing

SALADE LYONNAISE

Lyonnaise salad, greens, croutons, bacon and poached egg

QUICHE LORRAINE

Egg, fresh cream, mozzarella and bacon tart

Soupes

SOUPE À L'OIGNON

Onion soup

VICHYSOISE

Leek soup



VEGETARIAN DISH



GLUTEN-FREE DISH

Plats principaux

CRÊPE DE POULET ET LÉGUMES

Chicken crêpe with vegetables, spinach salad and balsamic reduction

CASSOULET

White bean and pork stew

BLANQUETTE

Stewed beef with carrot, onion and butter

COQ AU VIN

Chicken stewed cooked in wine

STROGANOFF

Beef and mushroom stew



GLUTEN-FREE DISH

Plats principaux

PORC DANS SON JUS

Confit suckling pig in its juice
with rissole potatoes in olive oil

LONGE DE BAR CONFIT

Confit sea bass loin with sauté carrot
and green asparagus
in Provençal herbs parmentier

SAUMON À L'ANETH

Salmon with dill and artichokes

SOUFFLÉ AUX CREVETTES ET COURGETTES

Shrimp and zucchini soufflé



GLUTEN-FREE DISH

Desserts

TARTE TATIN

Apple pie with vanilla ice cream

BISCUIT AUX FIGUES

Fig biscuit

CREME BRULÉE

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolate fondant

TRIO DE SORBETS AUX AGRUMES

Citrus sorbet trio



VEGETARIAN DISH

Entrées et salades

NOTRE FONDUE

Fondue de nos fromages servie avec un assortiment de pains ou légumes

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Avec dinde confite

SALADE NIÇOISE

Salade niçoise, thon, œuf, haricots verts, tomates cerises et vinaigrette à la moutarde

SALADE LYONNAISE

Lyonnaise salad, greens, croutons, bacon and poached egg

QUICHE LORRAINE

Tartelette aux œufs, à la crème fraîche, à la mozzarella et au lard

Soupes

SOUPE À L'OIGNON

VICHYSOISE

Crème de poireau



ASSIETTE VÉGÉTARIENNE



ASSIETTE SANS GLUTEN

Plats principaux

CRÊPE DE POULET ET LÉGUMES

Crêpe au poulet avec des légumes, de la salade d'épinards et une réduction de vinaigre balsamique

CASSOULET

Ragoût de haricots blancs et de porc

BLANQUETTE

Ragoût de bœuf avec beurre, oignon et carottes

COQ AU VIN

Ragoût de poulet au vin

STROGANOFF

Ragoût de bœuf et champignons



Plats principaux

PORC DANS SON JUS

Porc confit dans son jus avec des pommes de terre rissolées à l'huile d'olive

LONGE DE BAR CONFIT

Longe de bar confite, parmentier de carottes et asperges vertes sautées aux herbes de Provence

SAUMON À L'ANETH

Avec artichauts

SOUFFLÉ AUX CREVETTES ET COURGETTES



ASSIETTE SANS GLUTEN

Desserts

TARTE TATIN

Avec crème glacé à la vanille

BISCUIT AUX FIGUES

CREME BRULÉE

FONDANT AU CHOCOLAT

TRIO DE SORBETS AUX AGRUMES



DE

Entrées et salades

NOTRE FONDUE

Fondue aus hauseigenem Käse, serviert mit verschiedenen Brot- oder Gemüsesorten

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Parmentier Kartoffeln mit Puten-Confit

SALADE NIÇOISE

Ensalada lyonnasie, hojas verdes, crotones, tocino y huevo poché

SALADE LYONNAISE

Klassischer Salat aus Lyon mit grünen Salatblättern, Croutons, Speck und pochiertem Ei

QUICHE LORRAINE

Tarte mit Eiern, Crème Fraîche, Mozzarella und Speck

Soupes

SOUPE À L'OIGNON

Zwiebelsuppe

VICHYSOISE

Kartoffel-Porree-Cremesuppe



ENTDECKEN SIE UNSERE
VORSCHLÄGE



GLUTENFREIES GERICHT

Plats principaux

CRÊPE DE POULET ET LÉGUMES

Crêpe mit Hähnchenfleisch und Gemüse,
Spinatsalat und Balsamico-Reduktion

CASSOULET

Schmortopf mit weißen Bohnen
und Schweinefleisch

BLANQUETTE

Rinderschmortopf mit Karotten,
Zwiebeln und Butter

COQ AU VIN

Hähnchenschmortopf mit Schaumwein

STROGANOFF

Rinderschmortopf mit Champignons



GLUTENFREIES GERICHT

Plats principaux

PORC DANS SON JUS

Confiertes Schweinefleisch in eigenem Saft mit Rissolée-Kartoffeln an Olivenöl

LONGE DE BAR CONFIT

Confiertes Wolfsbarsch, Möhrenparmentier und sautiertem grünen Spargel an Kräutern aus der Provence

SAUMON À L'ANETH

Lachs mit Dill und Artischocken

SOUFFLÉ AUX CREVETTES ET COURGETTES

Garnelen-Zucchini-Soufflé



GLUTENFREIES GERICHT

DE

Desserts

TARTE TATIN

Tarte Tatin mit Vanilleeis

BISCUIT AUX FIGUES

Feigen-Biscuit

CREME BRULÉE

FONDANT AU CHOCOLAT

Schokolalenfondant

TRIO DE SORBETS AUX AGRUMES

Zitruseis-Trio



ENTDECKEN SIE UNSERE
VORSCHLÄGE

Entrées et salades

NOTRE FONDUE

Фондю из фирменных сыров
Подается с разными видами хлеба или овощами

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Пармантье из картофеля с конфи из индейки

SALADE NIÇOISE

Салат «Нисуаз» с тунцом, яйцом,
зеленой фасолью, томатами черри
и горчичной заправкой

SALADE LYONNAISE

Лионский салат: зеленые салатные листья,
крутоны, бекон и яйцо пашот

QUICHE LORRAINE

Тарт с начинкой из яиц, свежих сливок,
моцареллы и бекона

Soupes

SOUPE À L'OIGNON

Луковый суп

VICHYSOISE

Суп-пюре из лука-поррея



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ
ГЛЮТЕНА

Plats principaux

CRÊPE DE POULET ET LÉGUMES

Блинчик с курицей и овощами, салатом из шпината и выпаренным бальзамическим уксусом

CASSOULET

Рагу из белой фасоли и свинины

BLANQUETTE

Тушеная говядина с морковью, луком и сливочным маслом

COQ AU VIN

Рагу из тушеной в вине курицы

STROGANOFF

Рагу из говядины **Блюдо, не содержащее глютена**



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ ГЛЮТЕНА

Plats principaux

PORC DANS SON JUS

Конфи из поросенка в собственном соку с картофелем, тушенным в оливковом масле

LONGE DE BAR CONFIT

Конфи из филе морского окуня с пармантье из моркови и зеленой спаржи, обжаренной с прованскими травами

SAUMON À L'ANETH

Лосось с укропом и артишоками

SOUFFLÉ AUX CREVETTES ET COURGETTES

Суфле из креветок и кабачка



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ ГЛЮТЕНА

Desserts

TARTE TATIN

татиновый торт с ванильным мороженым

BISCUIT AUX FIGUES

Тарт с инжиром

CREME BRULÉE

FONDANT AU CHOCOLAT

Шоколадный фондан

TRIO DE SORBETS

AUX AGRUMES 

Три вида цитрусового мороженого



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО